

[Accueil](https://www.enameknes.ac.ma/)[\(https://www.enameknes.ac.ma/\)](https://www.enameknes.ac.ma/)[ENA Institution](https://www.enameknes.ac.ma/)[Admission](#) ▾[Formation](#) ▾[Recherche Dev
& Partenariat](#) ▾[Espace](#)[Intranet](#)[\(https://www.facebook.com/ENADEMEKNES/\)](https://www.facebook.com/ENADEMEKNES/)[\(https://www.enameknes.ac.ma/\)](https://www.enameknes.ac.ma/)

Master FOSAMED ENA Meknès - Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires en Région Méditerranéenne/Option: Sécurité Sanitaire des Produits Oléicoles

[Home \(https://www.enameknes.ac.ma/\)](https://www.enameknes.ac.ma/) >

Master FOSAMED ENA Meknès -Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires en Région Méditerranéenne/Option:
Sécurité Sanitaire des Produits Oléicoles

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le master FOSAMED ENA Meknès a pour objectif principal de répondre à une demande croissante de compétences dans le secteur oléicole marocain, confronté à des défis de qualité, de sécurité alimentaire et de concurrence internationale. Avec le secteur oléicole jouant un rôle économique majeur au Maroc, ce master vise à renforcer la productivité et la rentabilité des entreprises oléicoles tout en valorisant l'huile d'olive vierge marocaine. Ancré dans la stratégie « Green Génération 2030 » du Royaume, cette formation s'inscrit dans une perspective de développement durable et de promotion des produits oléicoles marocains. Elle offre aux étudiants une formation complète, alliant théorie et pratique, dispensée par des experts du secteur. Cette approche permet aux diplômés de contribuer efficacement au développement du secteur oléicole, tant au niveau national qu'international.

OBJECTIFS GENERAUX



L'objectif principal est d'approfondir et de renforcer les connaissances et les compétences acquises par les étudiants au cours de leur formation en ingénierie agricole et agroalimentaire ou dans les licences de base en biologie, agronomie, et médecine vétérinaire, afin de (1) les préparer à devenir des acteurs responsables qui participeront au développement du secteur agroalimentaire au Maroc et à l'international et (2) qu'ils puissent contribuer à relever les défis imposés par la technologie agroalimentaire actuelle et les normes réglementaires nationales et internationales en matière d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments. Les étudiants doivent avoir acquis, à l'issue de cette formation, des connaissances et des méthodologies leur permettant de postuler comme doctorants dans une discipline en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments ou éventuellement être directement opérationnels au sein des entreprises agroalimentaires ou des organismes publics et privés du domaine de contrôle de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

Ce programme de Master s'étale sur une durée de deux années, soit quatre semestres, avec des cours communs (S1 et S2) ainsi que des cours plus spécifiques (S3 et S4) axés sur la filière oléicole. La première année du Master propose un enseignement transdisciplinaire couvrant divers domaines tels que la technologie agroalimentaire, la sécurité alimentaire, la chimie et la microbiologie alimentaires, la nutrition et la science des aliments. Cette approche permet de former les étudiants à des profils professionnels variés, répondant aux besoins du secteur agroalimentaire. La deuxième année est spécialisée dans la sécurité sanitaire des produits oléicoles, offrant une formation approfondie sur les techniques et technologies de pointe pour une production durable des olives de table et de l'huile d'olive vierge. Les cours couvrent l'ensemble de la chaîne de production, du sourcing des matières premières au conditionnement des produits finaux, en passant par la gestion de la qualité et la conformité réglementaire. Le programme de spécialisation comprend des modules tels que l'oléiculture, la valorisation des sous-produits de l'olivier, la qualité et la sécurité sanitaire des produits oléicoles, ainsi que des séminaires, un projet de fin d'études et des thèmes spéciaux.

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Sensibiliser les étudiants à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle locale, nationale et internationale.
- Équiper les étudiants des connaissances fondamentales pour analyser, diagnostiquer et résoudre les problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments.
- Aborder les principes fondamentaux nécessaires pour valoriser efficacement les produits oléicoles.
- Fournir aux étudiants l'expertise, les compétences et les outils nécessaires pour relever les défis liés à la sécurité sanitaire des produits oléicoles.
- Former des cadres supérieurs capables de maîtriser différentes approches scientifiques en matière de sécurité sanitaire des produits oléicoles.



DEBOUCHES DE LA FORMATION

- La recherche scientifique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, tant au sein des laboratoires universitaires que des organismes publics et privés.
- Les services de sécurité sanitaire des aliments au sein des entreprises agroalimentaires.
- Les entreprises opérant dans le secteur de l'agroalimentaire.
- La création de leurs propres entreprises, y compris les start-ups.

- Hybride

Diplômes requis :

- Baccalauréat + 3 ans d'études post-bac (professionnel) dans les spécialités suivantes : Sciences de la vie, Sciences biologiques, Sciences agroalimentaires.
- Ingénieur agronome ou agroalimentaire.

- **Étude du dossier de candidature.**

- **Test écrit :** Les candidats retenus après étude de dossier seront convoqués à passer un test écrit portant sur les modules pré-requis en microbiologie, chimie alimentaire, biologie, statistiques ou toute autre matière jugée



in...ante par la commission

Accueil

ENNA Institution

Admission

Formation

Recherche Dev
& Partenariat

(<https://www.enameknes.ac.ma/>)

• **Entretien** : Les candidats sélectionnés après le test écrit seront ensuite conviés à un entretien, axé sur leur capacité de communication, leur capacité à convaincre et surtout sur leurs motivations et leurs projets professionnels.

(<https://www.enameknes.ac.ma/>).

ORGANISATION MODULAIRE DU MASTER

	N° Module	Intitulé	Volume Horaire	Crédits	Enseignant en charge
Semestre 1	1	Chimie alimentaire	50	5	BAJOUB AADIL
2	Microbiologie alimentaire	50	5	TOUFIK IBRAHIM	
3	Biosécurité en Laboratoire	50	5	TAZI BOUCHRA	
4	Techniques d'analyse chimique des aliments	50	5	BAJOUB AADIL	
5	Statistiques appliquées	50	5	BOUALAM HSSAINE	
6	Anglais Scientifique et Techniques de Communication	50	5	LAHLALI RACHID	
Total VH semestre 1	300				
Semestre 2	1	Toxicologie alimentaire	50	5	LAHLALI RACHID
2	Operations unitaires en technologie alimentaire	50	5	ENNAHLI SAID	
3	Sécurité des aliments et gestion de la qualité	50	5	AADIL BAJOUB	
4	Sécurité et hygiène des aliments	50	5	TOUFIK IBRAHIM	
5	Legislation alimentaire	50	5	BELKOURA ILHAM	

	Accueil (https://www.enameknes.ac.ma/)	ENA Institution (https://www.enameknes.ac.ma/)	Admission ▾	Formation ▾ BELKOURA ILHAM	Recherche_Dev & Partenariat ▾
Total VH semestre 2	300				
Semestre 3	1	Oléiculture oleiotechnie	50	5	BAJOUB AADIL
2	Elaboration des olives de table	50	5	TOUFIK IBRAHIM	
3	Valorisation des sous-produits de l'olivier	50	5	ENNAHLI SAID	
4	Qualité et sécurité sanitaire des produits oléicoles	50	5	BAJOUB AADIL	
5	Analyse documentaire, méthodes de recherche et de rédaction de la thèse du master	50	5	AOUDRY SAIDIA	
6	Séminaires et thèmes spéciaux	50	5	TAZI BOUCHRA	
Total VH semestre 3	300				
Semestre 4		Projet de Fin d'Etudes	AOUDRY SAIDIA		
Total VH semestre 4	300				



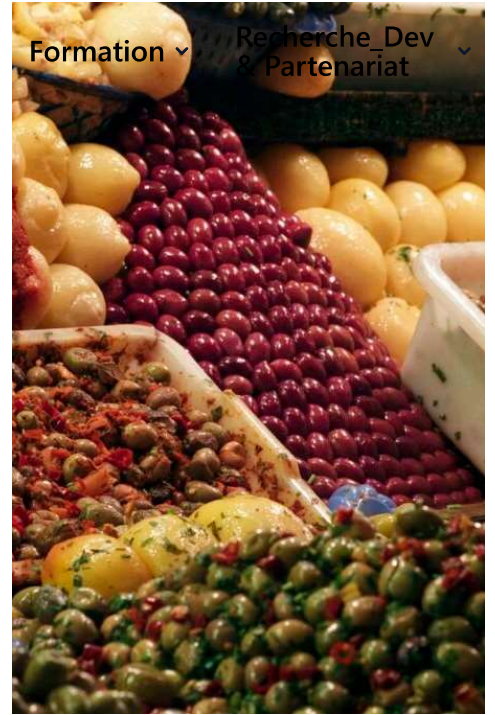
Accueil
(<https://www.enameknes.ac.ma/>)

ENAM Institution
(<https://www.enameknes.ac.ma/>)

Admission

Formation

Recherche Dev
& Partenariat





Accueil
(<https://www.enameknes.ac.ma/>)



ENAM Institution
(<https://www.enameknes.ac.ma/>)



Admission ▾

Formation ▾

Recherche Dev
& Partenariat ▾



Km10, Rte Haj Kaddour,
BP S/40, Meknès 50001 Maroc
+212 (0)535 300239/40/41
+212 (0)535 300238

Nos Filières

Arboriculture Fruitière

Ingénierie Agro-Ecologique



[Productions Animales](#)

[Productions Végétales](#)

[Protection des Plantes](#)

(<https://www.enameknes.ac.ma/>)

Nos Interfaces

[FERTICONSEIL](#)

[AGROPOLE OLIVIER](#)

[AGRIDEV](#)

[PHYTOCONSEIL](#)

[AGRIMAAC](#)

Liens utiles

[Admission & Inscription](#)

[Appels d'offres](#)

[Services Administratifs](#)